



KETTMEIR

PINOT BIANCO ATHESIS

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC



REBSORTE
Weißburgunder



ALKOHOLGEHALT
14,00 % vol.



ANBAUGEBIET
Ortsteil Altenburg in der
Gemeinde Kaltern



SERVIERTEMPERATUR
8 - 10 °C



HÖHENLAGE
580 - 620 M.ü.d.M.



EMPFOHLENES GLAS
Mittelgroße Tulpenform



BODENTYP
Tendenziell lockere, teilweise
tonhaltige Kalkschotterböden



LAGERFÄHIGKEIT
7 / 8 Jahre



REBERZIEHUNGSSYSTEM
Spalier



PFLANZDICHTHE
5.500 Rebstöcke pro Hektar



KARTON
6 Flaschen



ERNTETERMIN
Ende September - Anfang Oktober



FORMAT
75 cl

WEINBEREITUNG

Die perfekt ausgereiften Trauben werden schonend abgepresst und anschließend zur Gänze in Barriques und Tonneau vergoren. Nach der Gärung reift der Wein auf der Hefe bis Juli, bevor er zusammengefügt und auf die Flaschen gefüllt wird. Nach ca 6 Monaten Flaschenlagerung ist er ab März im Verkauf.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die intensiv strohgelbe Farbe leitet einen komplexen Duft ein, der sowohl frische Noten von Blüten und weißen Früchten als auch wärmere und einnehmende Aromen süßer Gewürze in sich vereint. Am Gaumen beweist er eine geschmacklich lebhaftere Struktur mit bemerkenswerter Länge und einer angenehm mineralischen Note.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Ideal zu geschmacksintensiven Vorspeisen; lässt sich sehr gut auch mit Nudel- oder Reisgerichten mit Krustentieren verbinden oder zu einem ganzen Menü aus Meer- oder Seefisch servieren.